DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Gänse-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer Feldsalat mit hausgemachtem Gänse-Rilette, einem Duo von schwarzen und karamellisierten Walnüssen, leicht geröstetem Brioch, Granatapfelkernen und Preiselbeer-Vinaigrette (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Hochheimer Stielweg von Künstler / Deutschland, Rheingau / Rebsorten: Riesling, Alte Reben / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 14,50€)
(Aromen von reifem Pfirsich und gelber Birne, begleitet von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen saftig mit ausgeprägter Mineralität.)

SUPPE

Kräftige Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M, kn)

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Italien, Südtirol / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 11,50€)
(Aromen von Golden Delicious Apfel, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

ZWISCHENGANG

GF **Sorbet korsischer Clementinen** mit Crémant Brut Rosé (U) *+5,00 € Aufpreis*

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (U) GF *+5,00 € Aufpreis*

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Prächtige Gänsekeule (ca. 550 g Frischegewicht) mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen sowie kräftiger Gänsejus (U, zw) GF

Weinbegleitung: Pont de Pierres 2024 von Domaine Durieu / Frankreich, Rhone / Rebsorten: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 9,50€)
(Aromen von wilden Brombeeren und reifen Kirschen. Feine Nuancen von mediterranen Kräutern und edler Lakritzwürze.)

DESSERT

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Honig-Pinien-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Italien, Piemont / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **64,90** / Optional mit Zwg.: **+5,00**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **73,90** / Optional mit Zwischengang: **+5,00**
Weinbegleitung: **+17,00** (3-Gang Vorspeise) / **+19,00** (3-Gang Suppe) / **+23,00** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung (Details siehe Folgeseite): **+14,50** (3-Gang) / **+19,00** (4-Gang)

---

vegetarisch — *teilweise-vegetarisch (siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* — *vegan* — GF *glutenfrei*

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.

Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.

GF *Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern*

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Wild-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer Feldsalat mit Hirschschinken aus den Sextener Dolomiten – sowie mit Belper-Knolle, Walnüssen, Majoran-Traditionsbrot-Crôutons und Balsamico-Kernöl-Vinaigrette (G, N, X, kn) GF

Weinbegleitung: Spätburgunder Rosé von Salwey / Deutschland, Baden / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 8,50€)
(Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Sauerkirsche. Am Gaumen saftig-frisch mit einer feinen mineralischen Note.)

SUPPE

Kräftige Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M, kn)

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Italien, Südtirol / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 11,50€)
(Aromen von Golden Delicious Apfel, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

ZWISCHENGANG

GF **Sorbet korsischer Clementinen** mit Crémant Brut Rosé (U) *+5,00 € Aufpreis*

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (U) GF *+5,00 € Aufpreis*

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Hirsch-Edel-Gulasch aus deutscher Jagd, geschmort aus der Keule, mit kräftiger Wild-Sauce, Kartoffel-Mandel-Bällchen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (E, G, N, U, zw)

Weinbegleitung: Rocim Tinto 2025 von Herdade do Rocim / Portugal, Alentejo / Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 10,00€)
(Aromen von reifen Waldbeeren und dunklen Pflaumen. Feinste Nuancen von balsamischen Kräutern und wärmendem Waldpfeffer.)

DESSERT

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Honig-Pinien-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Italien, Piemont / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **59,90** / Optional mit Zwg.: **+5,00**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **69,90** / Optional mit Zwischengang: **+5,00**
Weinbegleitung: **+17,00** (3-Gang Vorspeise) / **+18,50** (3-Gang Suppe) / **+24,00** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung (Details siehe Folgeseite): **+14,50** (3-Gang) / **+19,00** (4-Gang)

---

vegetarisch — *teilweise-vegetarisch (siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* — *vegan* — GF *glutenfrei*

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.

Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.

GF *Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern*

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Veggie-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer Feldsalat mit Williams-Birne und Ziegenkäse sowie karamellisierten Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)

Weinbegleitung: Scheurebe von Johann Baptist Schäfer / Deutschland, Nahe / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 9,50)
(Grapefruit, Limette und ein Hauch von Ananas und etwas Minze. Am Gaumen spritzig-saftig mit belebender Frische und Mineralität.)

SUPPE

Getrüffeltes Steinpilz-Creme-Süppchen

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Italien, Südtirol / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 11,50€)
(Aromen von Golden Delicious Apfel, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

ZWISCHENGANG

Sorbet korsischer Clementinen
mit Crémant Brut Rosé (U)
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet
mit Crémant Brut (U)
+5,00 € Aufpreis

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Cremiges Waldpilzragout mit Speisepilzen von der *„Leichlinger Champignonzucht“* der Familie Marseille sowie Waldpilzen aus den Südtiroler Dolomiten; dazu Semmelknödel (E, G, M, U, zw)

Weinbegleitung: Neuenahr Spätburgunder „Balthasar“ vom Weingut Deutzerhof / Deutschland, Ahr / trocken / 0,1l
(auch als offener Wein 0,2l für 14,00€)
(Aromen von reifen Kirschen und saftigen Waldbeeren. Feine Nuancen von rauchigem Unterholz, Herbstlaub und dezenter Würze.)

DESSERT

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Honig-Pinien-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Italien, Piemont / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **49,90** / Optional mit Zwg.: **+5,00**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **58,90** / Optional mit Zwischengang: **+5,00**
Weinbegleitung: **+17,00** (3-Gang) / **+21,50** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung (Details siehe Folgeseite): **+14,50** (3-Gang) / **+19,00** (4-Gang)

---

vegetarisch ***teilweise-vegetarisch*** *(siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* ***vegan*** ***glutenfrei***

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das vegane Menü

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit veganem Käseersatz, Kresse, Granatapfelkernen, Pecannuss und Preiselbeer-Vinaigrette (N)

Weinbegleitung: Grauburgunder (Pinot Grigio) von der Kellerei Kaltern / Italien, Südtirol / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 11,50€)
(Aromen von reifer Birne, Ananas und einem Hauch Banane. Am Gaumen vollmundig und geschmeidig mit saftiger Frucht.)

SUPPE

Veganes Steinpilz-Creme-Süppchen

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Italien, Südtirol / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 11,50€)
(Aromen von Golden Delicious Apfel, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

ZWISCHENGANG

Sorbet korsischer Clementinen mit Crémant Brut Rosé (U)
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (U)
+5,00 € Aufpreis

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Vegane „Entenbrust“ auf Seitanbasis mit Orangen-Sauce, veganem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (G, O, U, zw)

Weinbegleitung: Pont de Pierres 2024 von Domaine Durieu / Frankreich, Rhone / Rebsorten: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah / trocken / 0,1l (auch als offener Wein 0,2l für 9,50€)
(Aromen von wilden Brombeeren und reifen Kirschen. Feine Nuancen von mediterranen Kräutern und edler Lakritzwürze.)

DESSERT

Veganes Schoko-Mousse-Törtchen begleitet von einem erfrischenden Sorbet korsischer Clementinen und einer feinen Garnitur aus frischen Beeren (N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Italien, Piemont / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **57,90** / Optional mit Zwg.: **+5,00**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **66,90** / Optional mit Zwischengang: **+5,00**
Weinbegleitung: **+18, 00** (3-Gang) / **+24,00** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung (Details siehe Folgeseite): **+14,50** (3-Gang) / **+19,00** (4-Gang)

---

vegetarisch — *teilweise-vegetarisch (siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* — *vegan* — GF *glutenfrei*

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.
GF *Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern*

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

ALKOHOLFREIE **WEINBEGLEITUNG** ZU ALLEN *Winter-Menüs*

ZUR VORSPEISE

Disfrutando 0,0 Blanco von Juan Gil / Spanien / Verdejo / 0,1l

Aromen von Zitrone und Limette, weiße Blüten. Am Gaumen weich und erfrischend.

absolut alkoholfrei (0,0% vol.)
auch als offener Wein in 0,2l für 9,50

ZUR SUPPE

Disfrutando 0,0 Rosado von Juan Gil / Spanien / Syrah, Tempranillo / 0,1l

Aromen von Johannisbeeren und sauren Erdbeeren. Am Gaumen mit einer ausgewogenen Süße und Säure.

absolut alkoholfrei (0,0% vol.)
auch als offener Wein in 0,2l für 9,50

ZUM HAUPTGANG

Contraseña Tinto von Luzón / Monastrell / Spanien, Murcia / 0,1l

Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren und sanften Gewürzen. Am Gaumen saftig und weich.

alkoholfrei (bis zu 0,5 % vol.)
auch als offener Wein in 0,2l für 9,00

ZUM DESSERT

Rosso Alkoholfrei von Novantaceppi 90 / Italien / Primitivo / 0,1l

Aromen von Brombeeren, Kirschen und Süßholz. Am Gaumen samtig, vollmundig mit würziger Tiefe:

alkoholfrei (bis zu 0,5 % vol.)
auch als offener Wein in 0,2l für 8,50

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **14,50**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **19,00**

Keine Abgabe von alkoholfreien Weinen an Kinder & Jugendliche unter 16 Jahren | Preise in EUR inkl. MwSt.

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

A	**Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
E	**Eier** und Eierzeugnisse
F	**Fisch** und Fischerzeugnisse
G	**Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	**Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
K	**Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
L	**Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
M	**Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
N	**Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
O	**Soja** und Sojaerzeugnisse
R	**Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
S	**Senf** und Senferzeugnisse
U	**Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben
W	**Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusätzliche Kennzeichnungen:

kn	Frischer **Knoblauch** oder Knoblauchgewürz/-pulver
zw	Frische **Zwiebeln** oder Zwiebelgewürz/-pulver

Symbole:

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind „vegetarisch“, enthalten jedoch Produkten (wie Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Burrata, Ziegenkäse), die aufgrund der Herstellung **mit tierischem Lab dann strenggenommen nicht mehr als vegetarisch gelten**. Lab ist ein Enzym, das aus dem Magen junger Tiere gewonnen wird und dafür sorgt, dass die Milch gerinnt und fest wird.

GF

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch als glutenfreie Variante an indem wir entweder die glutenhaltigen Komponenten gänzlich weglassen oder durch glutenfreie Komponenten ersetzen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie die glutenfreie Variante bevorzugen.